6 FEV 1947

63e Année. T. 126. N° 41 — Dimanche 13 Octobre 1946

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **350 francs** — Pays étrangers, **450 francs**
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : **10** francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

Blanchissez Désinfectez

vous-même
vos locaux

avec

LES PULVÉRISATEURS VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 de FRS.

Catalogue gratuit sur demande

PAB

PRODUITS
AGRICOLES
BÉVENGUT

Pour pulvérisation :

Cuivre colloïdal BÉMO
Soufre colloïdal BÉMO
Cryolithe colloïdale BÉMO

Pour poudrage :

Poudre biquinze PAB
Poudre monoquinze PAB

LES ÉTABLISSEMENTS PIERRE BÉVENGUT
74, bd Victor-Hugo, CLICHY (Seine)
Usines à CLICHY (Seine) et PIERRE-BÉNITE (Rhône)

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIÈRES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

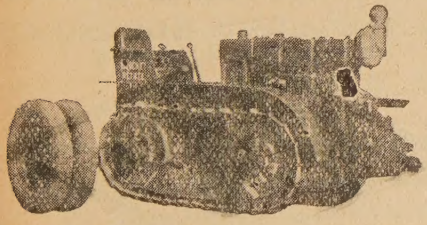
Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80
MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

PÉPINIÈRES BOUILLARD

BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, **NARBONNE**

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

---

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville – LYON

POUR PARQUER VOTRE BÉTAIL

Un seul fil de clôture même rouillé Suffit

avec

CLOSELEC

Demandez le catalogue gratuit N° 81

CLOSELEC, 30, rue Saint-Augustin, PARIS (2e)

SULFATE DE CUIVRE ANGLAIS

MARQUES

"MACKECHNIE" "MERSEY" "BRISTOL"

GARANTI 98-100 o/o DE PURETÉ - 25 o/o DE CUIVRE-MÉTAL

MACKECHNIE

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE

3, Rue Scribe - PARIS (9e)

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE
DE LA
BRITISH SULPHATE OF COPPER ASSOCIATION LIMITED, LONDRES

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÉRES Jean MALOD, MONTÉLIMAR**
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)
Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

Fouloir-Pompe " L'INCOMPARABLE "
Breveté S.G.D.G. France et Etranger
Le premier appareil à piston elliptique construit au monde
- TROIS TYPES -
Depuis la petite propriété jusqu'à la cave coopérative
Etablissements SERRADO - St-THIBÉRY (Hérault)
Fondés en 1825

MINORGA
DESHERBANT AGRICOLE MINORGA
Pour la destruction du chiendent dans les vignes en automne
Demandez la notice spéciale à
MINORGA, 26, Rue de la République, MARSEILLE
ou à ses Agents régionaux

Les Manufactures Lyonnaises de **MATÉRIEL VINICOLE**
GUY & MITAL - MARMONIER FILS
29, RUE DES TUILIERS — LYON
Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne : PRESSES HYDRAULIQUES PRESSOIRS A LARGE SURFACE — PRESSOIRS CONTINUS REFOULOIRS MOTOPOMPES, etc.....
CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS
NOMBREUX AGENTS DANS VOTRE RÉGION — CONSULTEZ-LES

"FUMEZ VOS VIGNES"

Malgré la hausse des transports

et en raison de

REDUCTION DES FRAIS

grâce à des

CONDITIONS SPÉCIALES

LES GADOUES

continuent à rester

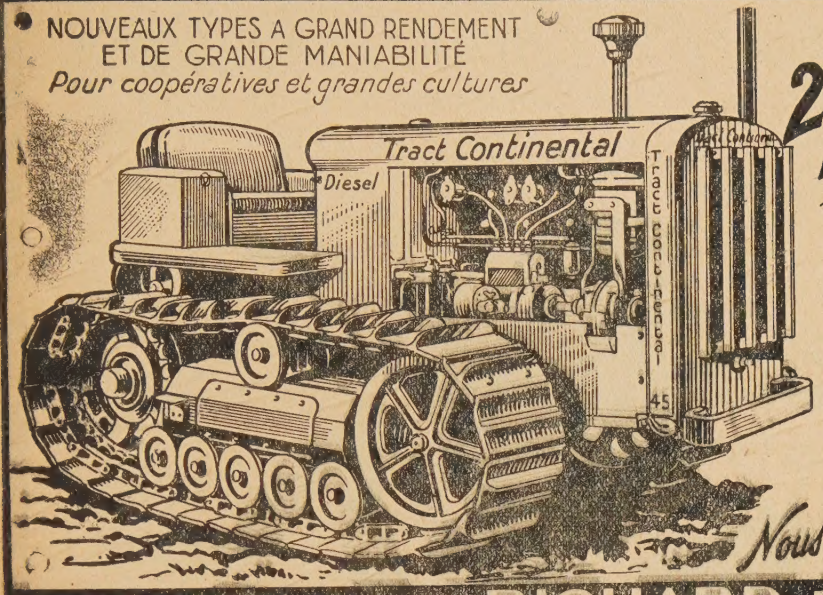
la FUMURE la plus ÉCONOMIQUE

GROSSES RISTOURNES

G. DOBROUCHKESS, 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

Tract Continental TYPE 45 DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



2 Types :

1er "LABOUR"
55 CV
DIESEL
largeur 1m60
Consom. 4½ à 5½ Heure

2me "VIGNERON"
35 CV
DIESEL
largeur 1m10
Consom. 4 à 5 Litres Heure

Nous Consulter

ETABLISSEMENTS RICHARD FRÈRES
17 à 21, RUE DE ST CYR - LYON TEL. BURDEAU 75-53 - 75-54

SANTÉ égale RENDEMENT

Plus de coccidiose ou gros-ventre, de diarrhée, d'entérite, etc... dans vos clapiers ! Toutes ces maladies sont guéries et évitées par

LAPINOL

Plus d'épidémies meurtrières parmi vos volailles. Poules, oies, canards, dindons, tous poussent et prospèrent grâce à

GÉLINASE

Ce sont des produits

CHARLES AURAIX
COMBRONDE (Puy-de-Dôme)

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote
TOULOUSE

LA LITTORALE

BÉZIERS

63me Année. — Nos 41 13 Octobre 1946

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Le Baco n° 1 comme porte-greffe. . . 207
— — Le 5455 S. non greffé. 208
— — Potasse et court-noué. 208
— — Le phylloxéra gallicole sur les hybrides. . 209
P. Degrully. — Nécrologie : Alex Cousin ; Arnal Amédée. 210
Jacques Cusson. — Les cépages alsaciens. 211
H. Billaud. — Les porte-greffes dans le Centre-Est. 215
Edouard Nègre. — Levurage et remontages. 216
Léon Douarche. — Chute inquiétante de nos exportations de vin en Grande-Bretagne. 221
Pierre Larue. — Français et paysans Marocains. 222
E. D. — La crise de la viticulture. 224
Partie officielle. — T. Bénéfices agricoles. — Ordonnance du 21 mai 1945 relative au ravitaillement en vin de la Métropole. 225
Informations. — Enseignement agricole. — Dans le Minervois. — Les journées de la motoculture à Nimes. — Station agronomiques. . 227
Bulletin commercial. 228

CHRONIQUE

Le Baco n° 1 comme porte-greffe

On fait flèche de tout bois :

« Monsieur le directeur,

« Etant abonné, j'ai l'honneur de solliciter de votre bienveillance l'obtention de quelques renseignements sur la viticulture.

« Est-ce que le Baco noir précoce n° 1 serait-il bon porte-greffe au point de vue résistance et fructification, ce dernier étant très rustique dans mon terrain argilo-siliceux ».

A. T., St-Astier (Dordogne).

La même question est posée par M. C. à Callian (Var), à qui il est offert des 10.868 S. greffés sur Baco 1.

Bien qu'incomplètement résistant au phylloxéra et que ce dernier puisse l'affaiblir plus ou moins, le Baco n° 1 peut durer très longtemps lorsqu'il n'est pas greffé. Il en est autrement lorsqu'il est greffé et que son greffon donne des récoltes régulières, ce qui contribue à l'affaiblir.

Dans ces conditions, sa résistance n'égale pas celle du 1202 C., qui est bien plus vigoureux que lui.

Le Baco n° 1 est un bien mauvais porte-greffe dans les sols phylloxérants.

Attention à la provenance des greffés-soudés : les boutures greffables étaient chères en 1945-46 et des porte-greffes occasionnels (Clinton, Noah, Baco n° 1, etc...) ont été utilisés quelquefois.

Le 5.455 S. non greffé

Il faiblit dans bien des cas, comme paraît le montrer le fait que signale un de nos correspondants.

« Monsieur le directeur,

« Abonné au *Progrès agricole et viticole,* je me permets de vous demander le renseignement suivant :

« Je vous adresse sous ce pli des racines de 5455 ainsi que des feuilles.

« Cet hybride est chez moi planté franc de pied en terrain « Varenne douce ». Depuis les trois dernières années de sécheresse, il dépérit progressivement.

« Je voudrais savoir s'il est atteint par le phylloxéra. »

D. A., Courcoury (Ch.-M.).

Les racines sont fortement piquées par le phylloxéra qui est probablement la cause du dépérissement observé.

Il est certain que la série d'années sèches que nous venons de traverser a été favorable à la pullulation de l'insecte et que les producteurs-directs, incomplètement résistants, ce qui est le cas de la plupart, ont été affaiblis plus ou moins.

A cette cause d'affaiblissement s'ajoute peut-être l'action des températures élevées de l'été qui sont toujours nuisibles aux producteurs-directs.

Les fumures sont sans action très marquée contre ces accidents : il faudrait traiter au sulfure de carbone.

Potasse et court-noué

Nous recevons la lettre suivante :

« Monsieur,

« Je possède une vigne atteinte de court-noué depuis quelques années, c'est une vigne qui a vingt ans environ.

« Existe-t-il un remède efficace contre le court-noué ? On me proposait de répandre dans cette vigne à la volée 3 ou 400 grammes de potasse par pied. Croyez-vous que ce soit un rémède ? C'est une vigne qui, en fumier de bergerie, a reçu d'abondantes fumures. On y trouve par places des petits carrés, 60 ou 80 souches, qui résistent et produisent assez.

« Cette vigne contient environ 3.000 pieds sur rupestris, j'ai la même contenance sur riparia attenante et qui résiste bien. Que faut-il faire ?

B..., fils, à Vergèze.

C'est une lettre parmi bien d'autres, et cette abondance épistolaire montre qu'une certaine propagande fait un fréquent usage de ce thème, non seulement dans le Midi de la France, mais encore dans d'autres régions viticoles comme je l'ai moi-même constaté en Bourgogne où cette propagande vient, comme on dit, de première main.

La potasse est déjà une chose bien précieuse : elle guérit la Brunissure et aussi le Rougeau ; elle élève le degré tout en augmentant le rendement ; elle donne de la vigueur aux vignes affaiblies, mais n'en donne

pas à l'excès à celles qui en ont déjà de reste ; elle protège de la gelée et aussi du mildiou ; je lui connais encore bien d'autres vertus.

Au Congrès de la Fédération des Associations viticoles de 1945, M. Coulondre a signalé les résultats qu'il serait possible d'obtenir par des applications de sels de potasse sur des vignes court-nouées ; personne n'avait jugé utile de contredire M. Coulondre — ce n'est pas, en général, nécessaire — et les choses auraient pu en rester là.

Mais depuis que l'idée a été reprise par la propagande commerciale, il est devenu indispensable de préciser, pour ceux de nos lecteurs, assurément fort rares, qui conserveraient des doutes à ce sujet, que la potasse, pas plus que les autres éléments fertilisants, ne peut guérir les vignes court-nouées. C'est évidemment bien regrettable pour tout le monde.

Le phylloxéra gallicole sur les hybrides

« Monsieur,

« J'ai l'honneur de vous adresser par pli séparé des échantillons de feuilles de vigne provenant d'hybrides producteurs-directs plantés dans ma propriété..., canton de Fanjeaux.

Je possède 3 ha 15 d'hybrides producteurs-directs sur lesquels sont plantés des 7.053, 12.417 et 8.357.

« J'ai remarqué, sur la partie où est planté le 7.053, greffé sur 161-49, qu'il était apparu, il y a deux ans environ, des taches aux feuilles, suivant l'échantillon que je vous envoie. L'année dernière, l'attaque a été plus importante, et cette année, cette attaque s'est généralisée à toute la végétation.

« Sur une autre partie, à côté toujours sur 7.053 greffé sur 420 A, l'attaque n'a commencé que l'an dernier, mais par contre cette année se généralise de la même façon.

« Cependant, dans la même pièce, sur le même porte-greffe 420 A, le 12.417 commence à peine à être attaqué cette année-ci, mais à quelques rangées plus loin, sur 420 A et 41 B, le 8.357 est absolument indemne.

« Je vous serais très obligé, Monsieur le directeur, de bien vouloir m'indiquer quelle est la maladie de mes vignes et éventuellement le traitement qu'il y aurait lieu d'appliquer et que nous pourrions faire avant la chûte des feuilles.

J. F., à Bagnoles (Aude).

Il s'agit de galles phylloxériques. Le phylloxéra des feuilles n'atteint pas ou n'atteint qu'exceptionnellement les cépages français. Les vignes américaines (V. riparia, V. rupestris, 3.309 C, etc...) sont parfois très touchées. Les hybrides producteurs-directs ne sont pas épargnés.

Il est possible que les années sèches y soient encore pour quelque chose. Il n'y a pas de traitement très efficace.

Cette particularité n'entraînerait-elle peut-être pas, sur les hybrides, dans certains cas, un mode spécial de développement du Court-noué ?

J. BRANAS.

NÉCROLOGIE

Alex COUSIN. — Le Conseil d'administration de notre maison vient d'être douloureusement éprouvé par la perte de l'un de ses membres les plus éminents : M. Alexandre Cousin.

Viticulteur et aussi Président de l'Aéro-Club du Languedoc méditerranéen, M. A. Cousin s'était tout entier donné à cette association qui, sous son impulsion, devait prendre un essor considérable, notamment dans le développement de l'aviation populaire, génératrice de tant de futurs pilotes.

M. A. Cousin, capitaine de réserve dans l'armée de l'Aviation, chevalier de la Légion d'honneur, titulaire de nombreuses citations au cours de la guerre 1914-1918, commandait en 1939 le camp de Courbessac.

C'est à ce poste, au moment de son départ aux Armées, qu'est venue l'atteindre l'affreuse nouvelle de la défaite. D'une sensibilité extrême, il en a ressenti dans son âme de patriote une affliction profonde. Il a ployé sous le choc et n'a jamais pu s'en relever. Il en est mort.

Nous nous inclinons très bas devant ce grand français, et nous prions tous les membres de sa famille, et en particulier sa vaillante et digne compagne, de vouloir bien trouver ici l'expression de nos sincères condoléances et de nos sentiments très attristés.

P. DEGRULLY.

—«o»—

Monsieur ARNAL Amédée, directeur honoraire des Services agricoles. — Les Groupements des Ingénieurs agricoles et des Services agricoles viennent d'être éprouvés par le décès du Camarade et Collègue Arnal Amédée, survenu le 12 septembre 1946.

Né le 28 octobre 1883, à Saint-Félix (Lot), Arnal était Ingénieur agricole (P. 1904) de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Il a débuté comme préparateur au Laboratoire d'analyses de Châlons-sur-Marne. Entré dans l'administration de l'agriculture le 3 octobre 1911, à la chaire de Brignoles (Var), puis de Semur (Côte-d'Or) en 1913, il devient professeur d'agriculture, chargé de la Direction des Services agricoles du territoire de Belfort, où se place sa plus grande activité (1919-1938). Il obtient ensuite pendant un an le poste de Directeur-adjoint à la Direction des Services agricoles des Alpes-Maritimes et, durant une année, celui de Directeur des Services agricoles du Var.

Depuis sa mise à la retraite, le 1er octobre 1940, Arnal était installé à La Bastide (Var), où il s'occupait de pratique agricole et de services municipaux.

Arnal s'est beaucoup intéressé aux œuvres de Coopération et de Mutualité ; c'était aussi un publiciste agricole apprécié de ses lecteurs.

Au point de vue militaire, Arnal a fait la campagne 1914-1918 sur le front français et au Maroc ; il a servi dans l'Intendance, où il a acquis le grade de Commandant.

Arnal était Chevalier de la Légion d'honneur, Officier de l'Instruction publique, Officier du Mérite agricole, Officier du Nicham Alaouite.

Nous présentons à Mme Arnal et à la famille de notre regretté Collègue et Camarade nos respectueuses condoléances et nos sympathies attristées.

LES CÉPAGES ALSACIENS

Le vignoble Alsacien s'étend sur près de 15.000 hectares, et la plus grande partie est plantée en vignes greffées. Les hybrides producteurs-directs sont peu répandus. On les trouve surtout en plaine, alors que le vignoble auquel l'Alsace doit une part de sa renommée s'étale sur les collines sous-vosgiennes, à orientation Nord-Est, Sud-Ouest.

Le vin d'Alsace porte presque toujours le nom d'un cépage, et les gourmets connaissent bien les Gewürztraminer, Riesling, etc... Du fait de la situation frontalière de cette belle province française, les appellations sont multiples et d'origines variées : noms français, désignations en dialecte, appellations allemandes se mêlent, et les synonymes sont nombreux pour des variétés qui, nous le verrons, se résument à un petit nombre.

Nous envisageons d'étudier ici les *principaux* cépages alsaciens en les classant, afin de mettre si possible un terme à l'actuelle confusion qui règne dans ce domaine.

A tout seigneur, tout honneur.

Nous réserverons pour plus tard l'étude des cépages donnant des vins de qualité secondaire, pour entamer tout de suite le chapitre des vins de qualité.

Les principaux cépages de qualité sont, dans l'ordre des préférences habituelles des consommateurs : Gewürztraminer, Riesling, Pinots, Traminer, Muscat, Sylvaner et Chasselas.

***

Le Gewürztraminer est cultivé en Alsace depuis soixante-dix ans environ. Son appellation est à peu près uniforme et nous ne lui connaissons que peu d'autres noms. Parmi tous les synonymes cités par P. Viala et V. Vermorel dans leur célèbre ampélographie et tels que Rothklevner, Rothlicher, Rothkleber, Rousselet, etc..., il semble que nombre d'entre eux soient oubliés aujourd'hui.

En fait, le Gewürztraminer est une variété aromatique du Savagnin rose. Les Savagnins sont des cépages assez répandus, tout au moins autrefois. (Nous verrons plus loin que le Traminer est, lui aussi, une variété de Savagnin).

En fait, ce qui, parmi les Savagnins, caractérise notre Gewürztraminer, c'est la constance de son arome particulier, qui donne un bouquet très particulier au vin.

Nous reprendons, pour le caractériser nettement, les descriptions de MM. Viala et Vermorel.

La souche est moyennement vigoureuse ; les bourgeons sont petits, pointus, cotonneux et rosés au débourrement. Les rameaux sont assez courts, de couleur fauve ponctuée de gris. Les feuilles sont petites, arrondies, peu épaisses, bullées, souvent entières. Le sinus pétiolaire est aigu ; la face supérieure de la feuille est d'un vert foncé, à peu près glabre, tandis que la face inférieure, aranéeuse, est d'un vert blanchâtre. Les dents sont très petites et irrégulières, obtuses. Les nervures sont très saillantes à la face supérieure. Le pétiole est purpuracé,

inséré à angle presque droit. En automne, la décoloration de la feuille s'accompagne de marbrures jaunes.

Les grappes sont petites et insérées à la base du sarment. Elles sont ailées, irrégulières, plus ou moins compactes, courtes, quelquefois aussi larges que longues. Le pédoncule en est court, fort, vert foncé, teinté de rouge.

Les grains sont petits, légèrement ovoïdes, rosés, à peau épaisse ; les lenticelles sont très marquées à la surface du grain. La chair est presque croquante, ferme, incolore. Le jus est assez abondant, sucré, de saveur fine et très aromatique.

Le Gewürztraminer donne les vins d'Alsace les plus réputés.

Le Riesling donne, lui aussi, un vin très apprécié. On l'appelle parfois Pétracine ou Petreciore. Il est cultivé en Allemagne, où on le préfère au Gewürztraminer. Il faut noter que le Riesling peut rivaliser avec le Gewürztraminer.

C'est un cépage originaire des bords du Rhin. Il pousse tard au printemps et résiste assez bien aux froids de l'hiver. Au début de sa croissance, il est assez vigoureux, puis cette vigueur diminue rapidement.

Le port de la souche est semi-érigé.

Les bourgeons sont brun foncé, avec une pointe duveteuse blanchâtre. Son bourgeonnement est vert jaunâtre, gris, duveteux, très légèrement teinté de rose au sommet. Les jeunes feuilles sont, elles aussi, de teinte rose sur les bords.

Les rameaux sont droits, les nœuds durs, rapprochés et aplatis.

Les sarments sont d'un brun clair à reflets blanchâtres et ponctués de noir.

Les feuilles sont assez petites, rondes, épaisses et rugueuses, profondément découpées, à cinq lobes. Le sinus est le plus souvent fermé.

La feuille est vert foncé, plus claire en dessous ; les dents sont grandes, larges et obtuses ; les nervures, très épaisses, sont légèrement duveteuses. Le pétiole est long, épais, rosé.

Les grappes sont petites, serrées, à grapillons séparés. Les grains sont petits, ronds, jaune-clair veinés de vert et ponctués de noir. Ils sont recouverts d'une pruine gris-bleuâtre. La peau est épaisse et charnue.

Comme le Gewürztraminer, le Riesling n'est généralement connu en Alsace que sous un seul nom. Cependant, en quelques endroits, on le désigne par l'expression Neu's Gewechs (en allemand neues Gewächs), ce qui semblerait indiquer qu'il a été introduit en France après les autres cépages.

Les Pinots. — Il est nécessaire d'employer ce nom au pluriel, car plusieurs variétés de Pinot sont cultivées en Alsace. De là provient même la confusion qui règne dans les appellations.

Souvent, le Pinot porte ici le nom de Klevner. Mais nous devons tout de suite signaler une exception, c'est le cas du Klevner de Heiligenstein, localité du Bas-Rhin, où on a en réalité affaire à un Traminer rose, aujourd'hui presque disparu, et qui a donné autrefois un juste renom aux vins de cette commune d'Alsace.

On cultive en Alsace le *Pinot blanc* ou Pinot blanc vrai, qui est différent du Pinot blanc Chardonnay. Connu depuis longtemps dans cette province, il porte parfois le nom de Weiss Klevner.

Il est sensible au mildiou et à l'oïdium.

Sa fertilité est à peu près identique ou un peu supérieure à celle du Pinot gris.

Sa souche est vigoureuse ; elle a un port semi-érigé. Les bourgeons sont assez gros, laineux, devenant châtain clair à la chute du duvet. Les jeunes feuilles sont d'un jaune verdâtre assez clair, avec des poils blancs aranéeux sur les deux faces.

Les feuilles, de taille moyenne, sont arrondies ou bilobées, assez épaisses ou même rigides.

Le limbe est gaufré, vert franc, un peu luisant à la face supérieure, vert pâle à la face intérieure, qui est presque glâbre. Les dents sont petites. Les grappes sont de petite taille, souvent cylindriques, portées par un pédoncule fort et ligneux. Les grains sont sphériques, très adhérents au pédicelle, jaune verdâtre à maturité, recouverts d'une pruine abondante et blanche. La pellicule du grain est fine, elle recouvre une pulpe savoureuse et sucrée, mais peu abondante.

Parmi les Pinots blancs cultivés en Alsace on trouve trois variétés principales :

— Le Pinot blanc sélect. Westhalten réussit bien sur 34 E.M. ;
— Le Pinot blanc sélect. Wettolsheim ;
— Le Pinot blanc dit Auxerrois, cépage vigoureux, très résistant au froid, au calcaire. C'est un cépage précoce qui donne un bon vin, peu acide et excellent pour faire des coupages. Son aspect est identique à celui du Pinot blanc. L'Auxerrois est une sélection obtenue par l'Allemand Wanner à Laquenexy dans la plantation du Pinot blanc. Il aurait été introduit en France vers 1912.

A côté des Pinots blancs on cultive de plus en plus le *Pinot gris*, que l'on nomme Tokay, Ruländer ou Grauclever. Aujourd'hui on compte même plus de Pinot gris que de blanc.

Contrairement à ce qu'implique le nom de Pinot Tokay ou Tokayer qu'on lui donne souvent, c'est un cépage très différent de celui qui fait le renom du vin hongrois de Tokay, le Furmint. Cependant, on peut expliquer cette confusion par le fait que l'aire de production du Pinot gris s'étend jusqu'en Hongrie.

Ce cépage assez fertile, sensible à la chlorose, fait des adeptes chaque année, et c'est, je crois, une des variétés dont l'extension est la plus rapide.

On le reconnaît à un bourgeonnement vert pâle, à un bois brun rousseâtre. A maturité, les feuilles deviennent presque jaunes. Les grappes sont de taille moyenne, elles sont quelquefois ailées. Les grains sont moyens et serrés, à peau extrêmement fine, et prennent à maturité une teinte gris-rosé, avec une pruine bleutée abondante.

La pulpe est peu abondante. Le jus est incolore et très sucré.

Le Pinot noir ou Schwarzklevener est peu cultivé. L'Alsace n'est pas le pays des vins rouges. Cependant on le trouve dans quelques vignes de la région, à Ottrott et à Marlenheim. De même le *Pinot meunier* ou Fresillon.

Le Traminer est, lui aussi, un Savagnin blanc ou rose, mais de goût moins prononcé que le Gewürztraminer. On trouve des traces du

Savagnin un peu partout en France : Jura, Haute-Bourgogne, Yonne, etc... Même dans l'Aube, M. Guichert le signale dans ses notes ampélographiques comme étant cultivé aux Riceys sous le nom de Sévigné. Aux environs de Bar-sur-Aube, on le connaît sous le nom de Fromenté. En Alsace, on le désigne parfois sous les noms de Weisslichter, Gentilblanc, etc...

L'arome du Traminer est beaucoup moins fin que celui du Gewürztraminer.

Ce cépage subit fortement l'influence du sol et du climat, c'est pourquoi il donne des vins parfois très différents les uns des autres.

Les caractères ampélographiques sont les mêmes que ceux du Gewürztraminer, avec une différence de couleur des grains. Il est à noter que ce cépage est à peu près disparu du vignoble alsacien.

Le Muscat. — Il faut le signaler parmi les vins de qualité, car il donne un des meilleurs vins, parfumé et assez sec cependant ; il n'occupe que de faibles surfaces à cause de ses exigences de sol et d'exposition.

On en trouve trois variétés en Alsace :

— Le Muscat blanc ;

— Le vieux Muscat d'Alsace jaune ou rose, vigoureux et sensible au Mildiou, qui donne des vins ayant un bouquet moins développé que ceux faits avec le Muscat ottonel ;

— Le Muscat ottonel, peu vigoureux, donnant des vins de très bonne qualité et ayant un bouquet subtil ; cette dernière variété se plaît sur les porte-greffes Téléki 5 BB et 93-5.

La feuille du Muscat est très découpée et se caractérise par des dents pointues et des sinus profonds. Les grappes sont assez longues et presque cylindriques.

Le Sylvaner est un cépage courant et dont les produits sont toujours appréciés des cultivateurs alsaciens. En année ensoleillée, le Sylvaner donne un vin blanc agréable et frais. On l'appelle encore parfois Grüner, Salviner...

Le Sylvaner est un cépage productif et durable, mais assez sensible aux froids de l'hiver.

La souche est de taille moyenne, d'une grande longévité.

Les bourgeons sont petits, brun foncé. Les jeunes feuilles sont d'un vert brillant, légèrement teinté de rose.

Les rameaux sont à mérithalles courts, à yeux petits et bruns foncés. Le bois se reconnaît à sa couleur brun clair avec des stries et des ponctuations plus foncées.

Les feuilles du Sylvaner sont moyennes et rondes. Le dessus est vert clair, le dessous vert plus clair. Les feuilles sont glabres, unies, à éclat mat. Leurs dents sont arrondies et courtes.

Le sinus pétiolaire est fermé. Les nervures sont fines, le pétiole court, épais et teinté de rouge. La défoliation est tardive.

Les grappes du Sylvaner sont moyennes, cylindriques et serrées. Les grains sont ronds, de couleur verte et à peau assez épaisse. Le jus est visqueux, doux et agréable.

Le Chasselas est le cépage dominant dans le Haut-Rhin ; c'est le pendant du Sylvaner pour le Bas-Rhin.

On en rencontre plusieurs variétés et, en particulier, les Chasselas rose et blanc.

Le vin de Chasselas est de qualité moyenne ; il est frais, mais moins acide que le Sylvaner. C'est le vin courant du Haut-Rhin.

La feuille du Chasselas est très découpée, à sinus profonds, de couleur vert clair et à dents peu marquées. Les grappes sont assez grosses et longues ; les grains sont grands.

*
**

Nous avons ainsi fait l'appel des cépages que l'on trouve en Alsace. Certes, il en est d'autres, mais il nous a semblé préférable de nous limiter aux plants de qualité qui constituent le véritable vignoble d'Alsace.

La diversité des langages, les nuances elles-mêmes au sein du dialecte alsacien ont provoqué la naissance d'un nombre important de synonymes. Il faut reconnaître aussi que des conditions de sol et d'exposition parfois très différentes ont eu pour conséquence la production de vins assez différents avec un même cépage, d'où la multiplication des appellations.

Quoiqu'il en soit, ces cépages concourent tous à faire de l'Alsace une des grandes régions viticoles de France, et la bouteille au long col a sa place, elle aussi, à la table du gourmet.

Jacques Cusson, Ingénieur agricole.

LES PORTE-GREFFES DANS LE CENTRE-EST
(CHABLIS-BOURGOGNE)

L'emploi sexagénaire du Rupestris et des trois viniféras hybridés de sa sève, Bourisquou × Rupestris 93/5, Mourvèdre × Rupestris 1202, Aramon Rupestris Ganzin 1, montre qu'ils sont dégénérescents, affaiblis, de court-noué, chlorose et phylloxéra ; bouturés sur la même souche depuis plus d'un demi-siècle sans rénovation ni sélection, après avoir eu une très brillante carrière, leur carence est un fait !

Notre tâche est de les remplacer. J'entre donc dans le vif du sujet, de la valeur pratique de ces porte-greffes, avenir de nos replantations.

1° Tisserand E. M. 333 Cabernet Berlandieri ; plante très vigoureuse, à feuillaison vert sombre, en parfaite santé à 50 % de calcaire actif, irait jusqu'à 60 en Kimméridgien (géotropisme spécial très puissant, s'enfonçant verticalement en sous-sol compact). Supporte l'humidité comme un Solonis. Ce porte-grèffe est d'un développement lent en jeunes plantations.

2° Chasselas-Berlandieri 41 B. Millardet de Grasset, le plus fructifère des porte-greffes avec le Chardonnay en Champagne et Bourgogne, en tous points supérieur, à 50 %, au 1202, mais n'a pas la puissance radiculaire du 333. (Développements lents).

3° Le 161/49 va jusqu'à 50 % dans le Kimméridgien à faire fructifier le Chardonnay sans chlorose !

4° Le 107 de notre collègue Vidal, de Bois-Charente, 3/4 de sang Berlandieri × Colombard, est supérieur en tous points au 41 B.

5° Les Colombards, obtention Blanchard, sélection Vidal 1, 2 et 3, sont, à 50 % de calcaire, chlorosant, très résistant, surtout le n° 2.

6° Le 49/21 importé d'Espagne, sélection Billaud Riparia Rupestris Gigantesca de Jaëger, plante superbe, à souche énorme, très fructifère avec le Beaunois, bouture comme le 333 et le 41 B. (50 % de calcaire actif).

7° Le 4/7 Salas C. 1202 Berlandieri sélection Billaud, enracinement puissant, 40 % calcaire actif.

8° Paulsen 1323 C. 1202 Berlandieri sélection Billaud, très acclimaté au Centre-Est. 40 % bon calcaire.

9° Paulsen 1043 Aramon × Berlandieri. Très vigoureux à 45 % de calcaire actif.

10° Le 20410, 1202 Berlandieri sélection E. M., 50 % calcaire.

11° Le 196/17 1203 Riparia, très vigoureux à 30 % et spécial aux terrains salés et boulbènes sèches.

12° Le Riparia Rupestris 1123 Paulsen (Berlandieri).

13° Le Riparia Berlandieri E. M. 7603, frère du 161/19 à 30 % calcaire.

14° Le 4010 Riparia × Aramon Ganzin 1, 20/25 % calcaire.

15° Les puissants Berlandieri Riparia italiens Ruggieri 225, 240, 300 et 325, à 25 % bon calcaire, sélection Billaud, très acclimatés.

16° Les Solonis à 20 % de bon calcaire, R. 31, 45 E. M. et Solonis Berlandieri Franck, terrains humides et salés.

17° Hybride naturel Berlandieri pur n° 100 sélection Billaud.

Nous avons encore de très nombreuses variétés, mais je ne tiens pas à les sortir avant de les avoir multipliées et jugé de leurs aptitudes, à fixer par la suite cela ne se fait pas en un jour, mais plutôt toute une vie.

H. Billaud.

LEVURAGE ET REMONTAGES

V. — Influence de l'accoutumance des levures à l'anhydride sulfureux

L'expérience a compris, d'une part la préparation de levains, d'autre part leur utilisation et la fermentation de divers essais.

1° *Préparation de levains de levures sélectionnées :*

a) à partir de moût non sulfité ;

b) à partir de moût sulfité à 20 gr./hl, 350 cm³ de moût tyndallisé puis ensemencé dans des flacons d'un demi-litre munis d'un tube à dégagement plongeant dans du mercure. Le tout maintenu à l'étuve à 25° C.

2° *Préparation de moût sulfité* (20 gr./hl) réparti dans diverses bouteilles de 500 cm³ (300 cm³ de moût par essai) munies d'un tube à dégagement dans du mercure. Addition de 1 pour 100 de levain.

(1) Voir p. 191.

N° 1 { *a*) Levurage avec le levain a non aéré. / *b*) Levurage avec le levain b non aéré. } transvasement du levain par piquette plongée dans le liquide.

N° 2 { *a*) Levurage avec le levain a / *b*) Levurage avec le levain b } aérés au préalable (par écoulements répétés sur le bord d'une capsule).

N° 3 { *a*) Levurage avec le levain a / *b*) Levurage avec le levain b } aération de plus longue durée des levains : 2 H sous mince épaisseur à l'air à 17° C.

Les essais, avant levurage, ont été conservés à 12°.

Le levurage a été fait quatre jours après par 10 cm³ de levain par essai. Etuve 25°. Pesée journalière.

Conclusions résultant de la comparaison des courbes de fermentation (graphique X).

1°Comparaison entre les essais *a*, levurés avec un levain préparé à partir de moût non sulfité et plus ou moins aéré :

	Temps de préfermentation en jours	Durée de la fermentation en jours (1)
	—	—
1a.....	18	10
2a.....	4	10
3a.....	4	6

L'aération du levain a nettement facilité le départ de la fermentation ; elle a provoqué une plus grande multiplication des levures.

Une aération de longue durée n'a pas eu d'effet supplémentaire important, cependant la fermentation a été plus rapide.

2° Comparaison entre les essais *b*, levurés avec un levain préparé à partir de moût sulfité et plus ou moins aéré :

	Temps de préfermentation en jours	Durée de la fermentation en jours (1)
	—	—
1b.....	13	7
2b.....	4	9
3b.....	7	7

On constate une différence plus faible entre les essais : en présence d'anhydride sulfureux, la levure est moins sensible à l'oxygène.

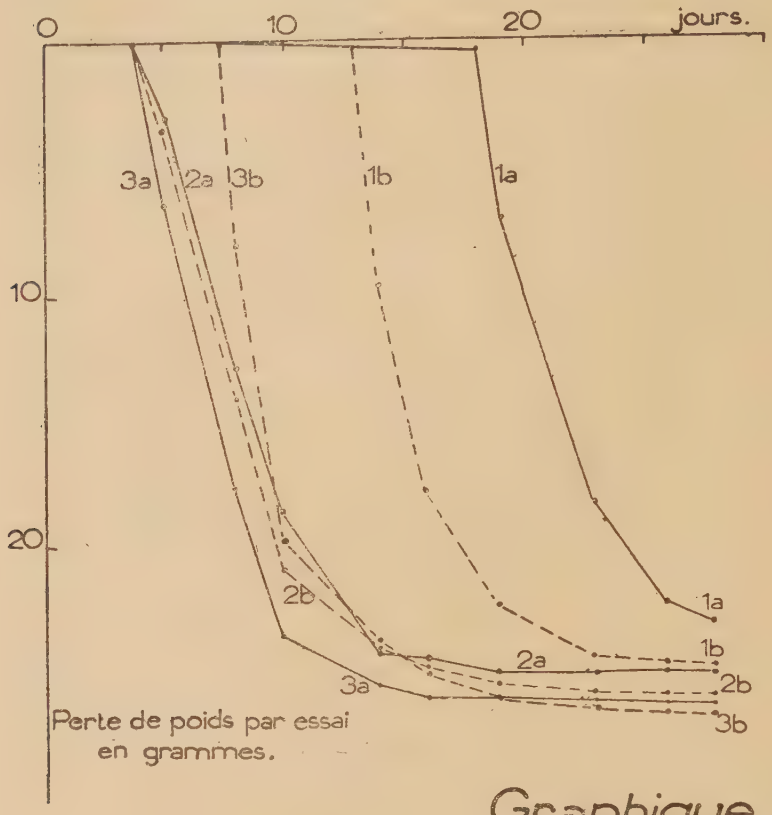
3° Comparaison, pour des aérations préalables comparables, entre les effets

du levain *a* de moût non sulfité
et du levain *b* de moût sulfité.

a) Non aération préalable du levain (1 *a* et 1 *b*) :

(1) La durée de la fermentation a été comptée du jour de départ en fermentation jusqu'au jour où la perte de poids de l'échantillon a atteint 23 gr.

Départ plus rapide de la fermentation dans le cas du levain de moût sulfité ; multiplication plus grande des levures ; fermentation plus rapide.



Graphique 10.

b) Aération légère du levain (2 *a* et 2 *b*) :

Allures analogues de la fermentation : l'effet positif de l'aération a compensé, dans *a*, l'effet positif de l'accoutumance des levures à l'anhydride sulfureux dans *b*, tandis que cette même aération a eu sur les levures de *b* un effet moindre à cause de l'anhydride sulfureux.

c) Aération de longue durée du levain (3 *a* et 3 *b*) :

Elle rend, dans ces conditions, le levain *a* plus actif que le levain *b*.

On s'étonnera peut-être des longues durées de préfermentation constatées dans ces essais ; elles viennent de ce que, pour mieux mettre en évidence l'influence de l'aération préalable des levains, nous les avons laissés vieillir à l'abri de l'air plus qu'il n'aurait normalement fallu.

Les levains utilisés au cours de l'expérience suivante (VI) étaient plus jeunes.

VI. — Utilisation simultanée des avantages de l'accoutumance des levures à l'anhydride sulfureux et de leur aération préalable

A la suite des essais relatés dans le paragraphe V précédent, les questions suivantes se posaient :

1° Quelles conditions faut-il réaliser pour habituer des levures à l'anhydride sulfureux ?

2° Comment utiliser à la fois les avantages, qui paraissent ne pouvoir se concilier, de l'accoutumance à l'anhydride sulfureux et de l'aération ?

A partir d'une même souche de levures Vz ont été ensemencés deux moûts :

Vz non sulfité,
VzS sulfité (20 gr. de SO^2/hl).

Dès que la fermentation était terminée, ces levains étaient utilisés à ensemencer des moûts de même composition. Ont ainsi été préparés quatre levains successifs de levures VzS théoriquement de plus en plus accoutumées à l'anhydride sulfureux.

Les levains Vz et VzS finaux ont ensuite servi à préparer des levains Vz' et VzS' à partir de deux échantillons d'un même moût non sulfité, mis dans des flacons munis d'un tube à dégagement plongeant dans du mercure de façon que le gaz carbonique provenant de la fermentation chasse l'air des flacons.

Les levains Vz, VzS et VzS' ont servi ensuite à ensemencer, à la dose de 1 de levain pour 100 de moût, des moûts de teneurs croissantes en anhydride sulfureux.

Le levurage s'est fait en double :

a) Sans aération préalable du levain (le levain a été simplement homogénéisé dans l'atmosphère de gaz carbonique de la bouteille, et la pipette utilisée au prélèvement a été plongée au fond du liquide à levurer) ;

a') Avec aération préalable du levain (dix transvasages successifs ont été faits de 50 cm^3 de levain de capsule à capsule, en faisant couler le liquide sur les parois de ces récipients).

Les bouteilles, munies chacune d'un tube à dégagement plongeant dans du mercure (comme celles qui contenaient les levains Vz et VzS') ont été conservées à l'étuve à 25° et pesées quotidiennement.

Comparaison entre :

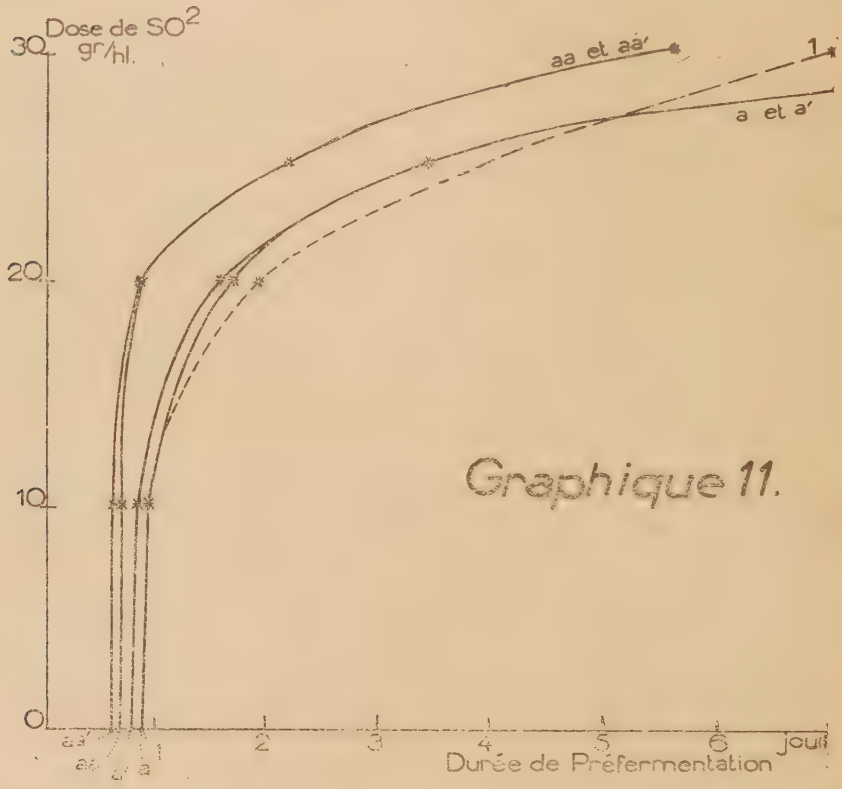
1	VzS	Levures habituées à l'anhydride sulfureux et prélevées dans le liquide dans lequel elles se sont habituées à cet anti-ferment.
1 *a*	Vz non aéré	Levures non habituées à l'anhydride sulfureux.
1 *a'*	Vz aéré	
1 *aa*	VzS' non aéré	Levures habituées à l'anhydride sulfureux, mais que l'on a multipliées dans un moût non additionné de cet antiferment.
1 *aa'*	VzS' aéré	

Constatations. — En considérant les courbes qui traduisent les durées de préfermentation en fonction des teneurs des moûts en anhydride sulfureux (graphique XI), on fait les remarques suivantes :

1° Que l'on ait affaire ou non à des levures habituées à l'anhydride sulfureux, l'aération préalable diminue le temps de préfermen-

tation, tout au moins, dans le cadre de nos essais, lorsque les doses d'anhydride sulfureux ne dépassent pas 25 gr./hl. Cette diminution est de l'ordre de 3 heures.

2° L'accoutumance à l'anhydride sulfureux diminue les temps de préfermentation par rapport au cas des levures non accoutumées, et cela d'autant plus qu'il y a plus d'antiferment.



Ici : de 7 heures environ pour des moûts sans anhydride sulfureux,
à 20 heures environ pour des moûts à 20 gr. de SO^2 par hl.,
à 25 heures environ pour des moûts à 25 gr. de SO^2 par hl.

3° Le levain VzS de levures habituées à l'anhydride sulfureux, mais prélevées directement dans le dernier moût primitivement sulfité dans lequel elles ont été accoutumées à cet antiferment, a fait partir la fermentation moins vite que les autres, Vz et VzS' qui ont été préparés avec du moût non sulfité, même lorsque ceux-ci n'ont pas été aérés.

Cela peut s'expliquer de deux façons :

a) Il est possible que l'on n'ait pu éviter une légère aération des levains Vz et VzS', alors que, dans VzS, l'anhydride sulfureux aurait empêché dans les mêmes conditions l'action d el'oxygène sur les levures ;

b) Les levures de Vz et VzS' étaient plus jeunes que celles de VzS.

Cela montre, en tous cas, que l'accoutumance des levures à l'anhydride sulfureux peut bien se conserver dans un moût non sulfité. Il sera

intéressant de préciser les facteurs et la durée de cette accoutumance.

4° Ajoutons que, pour chacun de ces essais, une fois la fermentation partie, elle s'est continuée régulièrement jusqu'à décomposition pratiquement complète des sucres.

(à suivre) Edouard Nègre.

CHUTE INQUIÉTANTE DE NOS EXPORTATIONS DE VIN EN GRANDE-BRETAGNE

De tous côtés parviennent les plaintes de ceux qui reviennent d'un voyage en Grande-Bretagne au sujet de la diminution de la consommation du vin chez nos amis anglais. Il y a là une situation qui menace de devenir inquiétante.

En effet, alors qu'au lendemain de l'autre guerre les importations de vin en Grande-Bretagne étaient passées d'une moyenne annuelle de 568.000 hectos pour les années 1908 à 1914, à 731.000 hectos pour les années 1920 à 1926, c'est au contraire à un recul considérable que nous assistons, bien que, pendant cinq années de guerre, la Grande-Bretagne ait été coupée de tout approvisionnement en vins, sauf quelques rares envois de ses dominions.

En effet, alors que la moyenne annuelle des importations de vins en Grande-Bretagne était de 670.000 hectos de 1930 à 1939, le total de ses importations ne s'est plus élevé qu'à 181.000 hectos pour 1945. Il est vrai que pour les sept premiers mois de 1946 le total des importations de vins en Grande-Bretagne est passé à 174.000 hectos, mais, pour les sept premiers mois de 1938, ce total était de 389.000 hectos. On voit que la chute est profonde.

Elle est d'autant plus grave pour nous que la proportion des vins de France exportés au delà de la Manche est en continuelle diminution depuis le début du siècle.

Ces exportations se chiffraient par 250.000 hectos par an au début du siècle. Pour la période de 1908 à 1914, elle n'était plus que de 200.000 hectos par an ; pour la période de 1920-1926, elle était tombée à 155.000 hectos par an ; de 1930 à 1939, elle ne dépassait pas 104.000 hectos par an en moyenne. Enfin, en 1945, elle n'était plus que de 4.300 hectos pour toute l'année. Certes, elle est remontée à 10.200 hectos pour les sept premiers mois de 1946, mais elle était de 24.500 hectos pour les sept premiers mois de 1938.

Par contre, les vins des Dominions importés en Grande-Bretagne sont passés de quelques centaines d'hectos en 1900 à une vingtaine de mille hectos de 1908 à 1914 ; à 82.000 hectos en moyenne en 1920 à 1926 ; à 190.000 hectos en moyenne de 1930 à 1939. Evidemment ils ont subi, eux aussi, une diminution depuis la fin de la guerre, mais il y a eu encore en 1945 un total de 113.200 hectos des vins des Dominions importés en Grande-Bretagne, et 74.300 hectos pour les sept premiers mois de 1946.

Donc, tandis qu'au lendemain de l'autre guerre nous exportions deux fois plus de vins de France que de vins des Dominions en Grande-

Bretagne, à la veille de celle-ci, ce sont les Dominions qui exportaient vers la mère-patrie le double ou à peu près des vins de France. En 1945, les exportations des vins des Dominions sont vingt-huit fois plus fortes que celles des vins de France. Pour les sept premiers mois de 1946, elles sont sept fois et demi plus élevées.

Une des raisons essentielles de cette situation est le prix du vin en Grande-Bretagne. Il a tellement augmenté que les consommateurs préfèrent la bière, le cidre, les jus de fruits ou de légumes, les whiskies ou autres eaux-de-vie au vin.

Quand on achète du vin, on se laisse attirer par les vins les « meilleur marché », sauf en ce qui concerne les grands vins, mais qui ne sont accessibles qu'à la bourse des plus riches bourgeois ou aristocrates de l'Angleterre.

Le Ministère de l'Alimentation britannique a publié récemment les prix auxquels sont taxés les vins dans les hôtels et restaurants.

Voici un tableau qui est édifiant et qui indique les prix officiels de la vente des vins au client qui vient prendre son repas ou qui consomme entre ses repas :

	Prix en shillings par bouteille
Vins d'Algérie	11 à 13
Vins d'Australie et du Sud-Afrique	13 à 15
Vins d'Alsace	22 à 41
Vins de Bordeaux	18 à 42
Vins de Bourgogne	18 à 42
Vins de Champagne	50 à 60
Mousseux du Luxembourg	40 à 45
Vins de Saumur	38 à 40
Vins d'Italie	22 à 28

On voit qu'il est indispensable de faire un effort sérieux si nous voulons reconquérir pour nos vins ce marché de premier ordre qu'a été de tout temps, depuis les Plantagenets, le marché britannique.

Léon Douarche.

FRANÇAIS ET PAYSANS MAROCAINS

De nos voyages au Maroc nous revenions avec l'impression que la technique perfectionnée des colons ne suffirait pas à enrichir ni même à nourrir le pays.

— d'abord parce que le nombre de colons était limité à trois mille seulement sans possibilité d'extension sérieuse,

— ensuite parce qu'ils cultivaient surtout des produits exportables, attirant l'argent de l'Europe, tels que primeurs, fruits, vins,

alors que les sécheresses périodiques obligeaient d'importer des céréales qui cependant se conservent d'une année à l'autre : les indigènes même possèdent des silos.

Nos impressions étaient justes (*Progrès agricole et viticole*. 13 mars 1935, 20 et 27 mars 1938).

Depuis 1930 environ, l'accès des étrangers, en particulier des européens et surtout des français, était interdit au Maroc. On ne voulait pas que se constitue un prolétariat européen. C'est une opinion que nous avons vu soutenir aussi en Tunisie.

On n'admet guère que des fonctionnaires, des chefs d'entreprises apportant des capitaux et quelques spécialistes techniques.

La population a doublé entre les deux guerres. Assez intelligente, elle peut fournir non seulement de la main-d'œuvre comme l'on dit, mais des contremaîtres. Les israélites en particulier et les fils de notables peuvent remplir toutes les fonctions commerciales ou libérales.

Les femmes s'adaptent à tous les travaux : primeurs, manufactures.

*
**

Cependant le « bled », la terre marocaine, pourrait produire davantage. Il importe de la sortir de l'ère pastorale partout où les terres sont assez profondes pour être labourées, où le climat n'est pas trop sec, ce qui est le cas général au Nord de l'Atlas.

La première chose à réaliser était du domaine administratif. Il fallait organiser la police et la justice pour faire cesser le pillage des récoltes, les razzias de troupeaux, et rendre possible l'horticulture et l'arboriculture.

Ce fut l'œuvre d'entre les deux guerres. Les « noualas », huttes coniques qu'on changeait de place suivant les troupeaux, se fixèrent en particulier dans la Chaouia, aujourd'hui terre de labour. Certaines furent entourées de clôtures. On vit s'édifier peu à peu de vraies maisons aux persiennes bleues, toujours fermées (ou moucharabiés), entourées de cours plus ou moins plantées. Mais l'arbre reste rare, sauf dans l'Atlas et le Zerboun possédant de vrais villages.

Les marocains comptent encore trop sur le troupeau, et c'est le troupeau qui détruit l'arbre.

Il importe donc de créer des groupements familiaux de vrais cultivateurs tirant davantage du labour que de la transhumance.

La guerre a conduit à des créations de « douars » (villages) sous le nom malheureux de « Secteurs de modernisation du paysannat ». Nous trouvons malheureux le terme de secteur, qui sent l'administration militaire ; malheureux aussi le terme de modernisation, qui semble considérer comme mauvaises toutes les pratiques anciennes et vouloir surtout se mettre « à la mode ».

Quant au paysan berbère ou arabe, c'est le fellaah.

Ne préférerait-on pas : Douars de culture intensive par les fellahs ?

On consacre quelques centaines de millions de francs 1945 à créer une quinzaine de douars pourvus de routes, d'école, d'ateliers de réparation et apprentissage, d'infirmeries, et entourés de petites fermes, le tout sous la direction d'un Ingénieur agronome ou agricole français, avec des moniteurs français représentant un pour cent de la population intéressée.

*
**

L'avenir dira ce que deviendront ces communautés dont la conception est logique et grandiose au point de vue technique. Souvent on passera directement de la faucille à l'épieuse-batteuse sans être passé par l'intermédiaire de la faux armée et de la moissonneuse-lieuse.

Les forts attelages manquent à cause du climat. Et on a remarqué que les jeunes marocains préfèrent le cambouis du tracteur au crottin de cheval.

Mais obtiendrait-on un service régulier ?

Quid en cas de manque de carburant, de grèves, de guerre ?

On sait que l'Africain ne tient pas à travailler sans nécessité immédiate. Souvent il ne tient même pas à s'enrichir, car il doit alors presque tout donner aux nombreux membres de sa famille et aux mendiants. On nous a cité, en Tunisie surtout, des hommes qui se font ainsi entretenir dans l'oisiveté.

Une autre cause est le fatalisme dû à la fréquence des pertes de récolte. Un colon, ingénieur agronome, avait créé un domaine en Algérie. Il a tout lâché à la suite d'un orage qui a raviné ses terres, entraîné ses baraques, recouvert de graviers les fonds les plus fertiles. Résultat du défrichement en climat excessif !

Sans compter les années sèches qui se suivent amenant la famine.

Ces douars doivent être complétés par des institutions de prévoyance, des magasins généraux, etc...

Mais alors, que devient l'indépendance de l'individu ?

C'est peut-être dans les zones irriguées que le succès serait le mieux assuré. En Algérie, les colons s'en retirent peu à peu devant les indigènes, utilisant plus économiquement le labeur familial à toute heure de jour ou de nuit pour l'arrosage, plus résistants à la chaleur humide. Ainsi les pauvres des oasis pourraient remonter vers le Nord, au lieu que les hommes se détachent pour aller jusqu'en Tunisie, souvent comme gardiens.

En tous cas, pour entretenir une population croissante, les Marocains doivent se décider à labourer et fertiliser, préparer des fumiers et utiliser les phosphates.

Le difficile est de le faire en toute liberté. Ne dit-on pas que certains fellahs ont moins semé en 1946 parce qu'ils ont fait des recettes considérables en vendant leurs céréales à la livre en 1945 !

Peut-être l'exemple du confortable des douars « modernes » les incitera à une meilleure technique.

Pierre Larue, Docteur de l'Université,
Ingénieur agronome.

LA CRISE DE LA VITICULTURE

Le mardi 15 octobre, l'Association départementale des Maires de l'Hérault s'est réunie sous la présidence de M. Paul Boulet, député, maire de Montpellier.

A la suite de cette réunion, où furent exposées les conditions lamentables dans lesquelles se débat la viticulture, l'ordre du jour suivant a été adopté :

L'Association des maires de l'Hérault, représentant 365 communes, réunie à Montpellier, met en garde les Associations viticoles contre les difficultés qui peuvent résulter de l'application du protocole si les départements gros producteurs doivent faire les frais d'une opération qui, techniquement, apparaît très difficile.

Elle assure ces Associations de son entier concours dans l'action qu'elles vont mener pour le salut de toute une population menacée de ruine et la sauvegarde des intérêts essentiels de notre région du Midi.

Elle est prête à prendre toutes mesures utiles pour soutenir les décisions qui résulteront de la réunion de Narbonne, le 17 octobre.

Elle adresse un pressant appel au Gouvernement pour que soient adoptées d'urgence des solutions de justice et d'apaisement social qui permettront de vivre à des populations particulièrement malheureuses.

*
**

D'autre part, dans une seconde motion, l'Association, après avoir entendu la lecture de l'ordre du jour de la réunion des maires du canton d'Olonzac, le 14 octobre, a adressé aux cinquante-sept maires du Minervois l'assurance de sa solidarité dans les moments difficiles que traverse cette région en présence des résolutions qu'ils ont été amenés à prendre.

*
**

Ajoutons que M. Donnadieu, maire de Cazouls-les-Béziers, vient de reconstituer le Comité « Marcelin-Albert » dans le but d'organiser un mouvement approprié aux circonstances.

E. D.

—«o»—

Blocage des vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte 1946

(Arrêté du 12 octobre 1946)

Les vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte 1946 sont bloqués dans les caves et chais des producteurs et vinificateurs jusqu'au 15 janvier 1947.

L'arrêté ministériel dispose d'autre part que les négociants pourront, sous le contrôle de l'administration des Contributions indirectes, se substituer aux viticulteurs pour la conservation des vins bloqués.

PARTIE OFFICIELLE

Bénéfices agricoles

La fixation du bénéfice agricole passible de l'impôt est faite d'après les dispositions des articels 52 à 54 du Code général des impôts directs.

Le § 4 de l'article 52 dit que le bénéfice agricole forfaitaire peut être déterminé sans référence au revenu servant de base à la contribution foncière, soit directement d'après le bénéfice moyen à l'hectare, soit d'après tous autres éléments appropriés permettant d'évaluer le bénéfice moyen des cultures ou exploitations de même nature dans le département ou la région agricole.

§ 5, même article : les coefficients et, s'il y a lieu, le classement des natures de cultures ou d'exploitations spéciales parmi celles visées au

§ 4 qui précède, ainsi que les bénéfices forfaitaires à leur attribuer sont arrêtés, entre le 1er novembre et le 31 décembre de chaque année, en partant de la valeur des récoltes levées au cours de *l'année civile précédant celle de l'imposition,* par la Commission départementale des impôts directs, le Directeur des Services agricoles entendu.

D'où il résulte que les coefficients sont propres à chaque département.

C'est ainsi que ceux applicables dans la Gironde (*J. O.*, 9 février 1946, p. 1133 et 1134) sont différents de ceux fixés pour l'Hérault (*J. O.*, 9 février 1946, p. 1134).

Dans le cas où un exploitant demande, dans le délai imparti par la loi, à être imposé sur le bénéfice réel, ce dernier est constitué par l'excédent des recettes provenant de la culture, de l'élevage et des autres produits sur les dépenses nécessitées par l'exploitation durant l'exercice clos au cours de l'année précédant celle de l'imposition.

T.

—«O»—

Conditions d'application de l'ordonnance du 21 mai 1945 relative au ravitaillement en vin de la Métropole pour la campagne 1946-1947

(Arrêté du 16 septembre)

(SUITE)

—

Article 14. — Les négociants en vin des régions de production livrant habituellement par congés directement aux détaillants ou aux consommateurs, en dehors du département siège de leur activité (barricailleurs), pourront continuer leurs opérations dans la limite maximum de 75 p. 100 de la moyenne des quantités expédiées pendant les cinq campagnes 1937-1938, 1938-1939, 1939-1940, 1940-1941, 1941-1942.

Ils devront à cet effet adresser au Directeur départemental du ravitaillement général une demande indiquant cette moyenne et accompagnée de toutes pièces justificatives.

Sur le vu de cette demande, le Directeur départemental du ravitaillement général délivre aux négociants demandeurs une fiche de vente du modèle fixé pour les producteurs.

Si le négociant n'est pas détenteur d'un registre de congés, cette fiche doit être présentée en même temps que les bons d'achat, lors de chaque demande de titre de mouvement. Les agents des Contributions indirectes mentionnent sur la dite affiche la date de l'expédition, la quantité de vin expédiée, ainsi que les noms et adresses des destinataires.

Si le négociant est détenteur d'un registre de congés, il inscrit lui-même les renseignements indiqués ci-dessus. Ces inscriptions sont certifiées exactes lors de l'arrêté décadaire par l'agent des Contributions indirectes.

La redevance de 50 centimes par hectolitre prévue à l'article 13 ci-dessus est versée à l'administration des Contributions indirectes, soit lors de la levée des titres de mouvement lorsque le négociant n'est pas détenteur d'un registre de congés, soit lors de l'arrêté décadaire dans le cas contraire.

TITRE IV

Conditions de distillation des vins blancs des Charentes et de l'Armagnac

Article 15. — La distillation des vins blancs de la récolte 1946 des régions délimitées Cognac et Armagnac, provenant des cépages mentionnés aux décrets des 15 mai 1936 et 6 août 1936, modifiés par l'acte dit décret du 23 août 1941, est autorisée dans la limite de 75 p. 100 du montant de la déclaration de récolte de ces vins, déduction faite des quantités réservées à la consommation familiale prévue au titre I du présent arrêté.

Le reliquat de 25 p. 100 de la récolte des vins blancs devra être tenu à la disposition du ravitaillement général, à l'exception des récoltes de moins de 30 hectolitres, qui sont exonérées de ce prélèvement.

Des dégrèvements pourront être accordés dans chaque région délimitée à raison de 10 hectolitres au maximum de vin pour 1 hectolitre en alcool pur de Cognac ou d'Armagnac exporté au cours de la campagne 1945-1946.

Les bureaux nationaux des vins et eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac fixeront les conditions dans lesquelles sera effectuée la distillation, assureront l'application des dégrèvements et feront connaître au Ministre du ravitaillement, dans les trois mois de la publication du présent décret au *Journal Officiel*, le volume des vins effectivement disponibles pour le ravitaillement dans chaque département producteur des régions délimitées.

TITRE V

Régime des vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée

Article 16. — Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée de la récolte 1946 et des récoltes antérieures, sauf en ce qui concerne l'obligation pour les producteurs récoltant à la fois des vins de consommation courante et des vins d'appellation d'origine contrôlée, de répartir leur consommation familiale proportionnellement aux quantités récoltées dans chaque catégorie, conformément aux dispositions de l'article 1er du présent arrêté. *(à suivre)*

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

ENSEIGNEMENT AGRICOLE par correspondance sous la direction d'Ingénieurs agronomes, agricoles, horticoles, de Vétérinaires et de praticiens : Agriculture, Horticulture, Viticulture, Elevage, Aviculture, Apiculture et Motoculture. Méthode d'application pratique des procédés modernes d'exploitation. Attestations de centaines d'élèves. Durée des études : six mois. Notice gratuite. **Cours Agricoles Sully,** 3, rue des Poitevins, Paris.

Dans le Minervois. — Dans le cas où les viticulteurs du Minervois ne recevraient pas satisfaction à la demande qu'ils ont présentée aux Pouvoirs publics pour exposer, une fois de plus, leurs justes revendica-

tions, cinquante-sept Conseils municipaux démissionneront dès le 14 octobre.

Communiqué par M. le Maire d'Olonzac, A. GALLY.

—«o»—

ORGANISÉES PAR L'OFFICE AGRICOLE, DÉPARTEMENT DU GARD,

LES JOURNÉES DE LA MOTOCULTURE DE NIMES

auront lieu les 4 et 5 novembre 1946

Première journée :

Exposition du matériel, place des Arènes, à Nimes.

Deuxième journée :

Démonstration du matériel (y compris labours de vignes à Caissargues, près de Nimes).

—«o»—

Stations agronomiques. — Les Directeurs de Stations agronomiques ont tenu leur réunion annuelle du 23 au 27 septembre, au ministère de l'Agriculture.

Tout en continuant à étudier les problèmes posés par l'agriculture régionale, les recherches d'ordre général qui seront poursuivies au cours de l'année 1947 porteront sur les points suivants :

1° Moyen de parer à la pénurie de fumier par la fabrication de fumier artificiel ; utilisation des déchets organiques ; enfouissement des pailles et des engrais verts, etc...

Le problème de l'humus des sols sera étudié, tant au point de vue pratique que scientifique.

2° Le meilleur mode d'épandage des engrais suivant le sol et les cultures.

3° Maladies de carence des plantes cultivées.

4° L'arrière effet des fumures minérales.

Il a été décidé, en outre, de diffuser largement dans le grand public les travaux de nos Stations agronomiques, qui ne sont actuellement suivis que par un petit nombre de spécialistes, ce qui retarde considérablement leur diffusion dans la pratique agricole.

BULLETIN COMMERCIAL

Phosphates moulus (arrêté n° 16.222).

Le prix unique et limite de vente net, sans ristourne ni escompte, des phosphates moulus, fabriqués à partir des phosphates bruts d'importation au taux de 95 % au tamis module 24 (norme AFNOR M 6-1) marchandise nue par wagon de 10 tonnes minimum, rendu toutes gares grand réseau, taxes à la production et sur les transactions non comprises, est fixé comme suit aux 100 kilos :

256 fr. 10 phosphate moulu à 26 % de $P^2 O^5$
264 fr. 25 phosphate moulu à 28 % de $P^2 O^5$
282 fr. phosphate moulu à 29,5 % de $P^2 O^5$
292 fr. 55 phosphate moulu à 31,5 % de $P^2 O^5$
301 fr. 30 phosphate moulu à 33 % de $P^2 O^5$

Superphosphates (arrêté n° 16.223).

Le prix unique et limite de vente net sans ristourne ni escompte des superphosphates livrés en vrac ou logés en sacs appartenant à l'acheteur

ou consignés ou fracturés en sus au prix coûtant, par wagon de 10 tonnes minimum rendu toutes gares grand réseau, taxes à la production et sur les transactions non comprises, est fixé comme suit aux 100 kilos :

Superphosphates à 14 % de $P^2 O^5$ soluble dans l'eau et le citrate d'ammoniaque. . . . . 282 fr.
Superphosphates à 16 % de $P^2 O^5$ soluble dans l'eau et le citrate d'ammoniaque. . . . . 298 fr.
Superphosphates à 18 % de $P^2 O^5$ soluble dans l'eau et le citrate d'ammoniaque. . . . . 307 fr.

Engrais potassiques (arrêté n° 16.153).

Les prix limites des sels de potasse destinés aux usages agricoles sont fixés comme suit (le quintal) :

Sylvinite 18 % de KO^2 minimum garanti. . . . . 131 fr.
Sels de potasse (sylvinite double) 40 % de KO^2 minimum garanti. . . . . 323 fr.
Chlorure de potassium 40 % de KO^2 minimum garanti. 425 fr.
Chlorure de potassium 60 % de KO^2 minimum garanti. 496 fr. 50
Sulfate de potasse 40 % de KO^2 minimum garanti. . 720 fr.

Engrais azotés (arrêté n° 16.171).

Les prix limites de vente à la production des engrais azotés sont fixés, sans changement, comme suit aux 100 kilos :

Sulfate d'ammoniaque à 20,4 % d'azote. . . . . 600 fr.
Nitrate de soude à 16 % d'azote. . . . . 666 fr.
Nitrate de chaux à 13 % d'azote. . . . . 541 fr.
Nitrate de chaux à 15,5 % d'azote. . . . . 583 fr.
Nitrate d'ammoniaque à 34,5 % d'azote. . . . . 940 fr.
Ammonitrate à 20 % d'azote. . . . . 595 fr.
Chlorydrate d'ammoniaque à 21,5 % d'azote. . . . 630 fr.
Cianamide en poudre huilée à 18 % d'azote ou en poudre brute à 19 %. . . . . 577 fr.

Ces prix s'entendent marchandises nues franco toutes gares S. N. C. F. par wagon 10 tonnes, emballages non compris, taxes à la production et sur les transactions non comprises, toutes les autres conditions de vente en vigueur au 1er septembre 1939 devant être maintenues.

Engrais composés (arrêté n° 16.224).

Les prix limites de vente à la production aux 100 kilos, taxes à la production et sur les transactions non comprises, des engrais composés livrés en vrac, par wagon de 10 tonnes minimum, franco toutes gares S. N. C. F., payement comptant net, sans escompte, est déterminé par la somme des trois termes définis ci-après :

a) Valeur des éléments fertilisants calculés en multipliant le nombre d'unité de chaque élément contenu dans l'engrais considéré par la valeur de l'unité correspondante fixé à l'article 2 ci-après ;

b) Supplément pour matières de complément de 4 francs par 100 kilos pour les engrais composés dosant 20 % et moins et d'éléments fertilisants, 2 francs par 100 kilos pour les engrais composés dosant plus de 20 % et au maximum 35 % d'éléments fertilisants ;

c) Montant des frais de fabrication, de transport et autres à raison de 90 francs pour 100 kilos d'engrais composés.

Pour les livraisons inférieures à 10 tonnes, le prix de base pourra être affecté des majorations suivantes. Aux 100 kilos :

Livraison de 4.000 à 9.000 kilos. . . . . 2 fr. 50
Livraison de 1.000 à 3.900 kilos. . . . . 3 fr. 75
Livraison de 100 à 900 kilos. . . . . 4 fr. 50

Les valeurs d'unités d'éléments fertilisants sont fixées comme suit :

Azote :

Nitrate d'ammoniaque. 29,44
Nitrate de chaux. 44,96
Cyanamide. 36,29
Sulfate d'ammoniaque. 31,77
Nitrate de soude. 44,96
Chlorhydrate d'ammoniaque. 31,64
Nitrate d'ammoniaque et chlorure de potassium. . . 32,—
Organique dissous. 74,73
Organique ou terreau vinassé. 46,64
Cornes broyées. 40,75
Poudre d'os. 39,27
Tourteaux de graines de moutarde et de caméline. . 36,43
Poudrettes noires. 61,24

Acide phosphorique :

Phosphates moulus nord-africains. 10,64
Superphosphates. 21,76
Scories de déphosphoration. 11,94
Poudre d'os. 9,82
Poudrettes noires. 12,22
Terreau de marc de raisins. 6,92

Modifications apportées à l'horaire des trains de voyageurs à dater du 7 octobre

La S. N. C. F. communique :

A partir du 7 octobre, les modifications suivantes seront apportées à l'horaire des trains de voyageurs.

Elles constituent une amélioration sensible sur le service d'été, tant en ce qui concerne la vitesse des trains, leur nombre sur la ligne d'Avignon à Sète et Béziers notamment, leur fréquence sur les lignes secondaires et les correspondances assurées.

La ligne de Tarascon à Sète. — Le train rapide 421 Paris-Montpellier, via Avignon, sera avancé de 1 h. 41 à l'arrivée à Montpellier (Paris départ 19 h. 20, Montpellier arrivée 8 h. 28).

— Le train rapide 422 Montpellier-Paris, via Avignon, sera retardé de 2 h. 15 au départ de Montpellier (20 h. 10) et arrivera à Paris à 9 h. 20.

— Les trains express 431 et 451 Sète-Marseille et vice-versa seront prolongés jusqu'à Béziers.

Le train omnibus 464 sera limité à Montpellier (arrivée 10 h. 09). Par contre, le train omnibus 462 Narbonne-Montpellier sera prolongé de Montpellier (départ 8 h. 11) à Avignon (arrivée 11 h. 20).

Il sera créé, par autorails, deux navettes omnibus entre Avignon et Nimes et une navette omnibus entre Avignon et Montpellier, dans les horaires suivants :

Avignon, départ : 6 h. 50, 8 h. 26, 14 h. ; Nimes, arrivée : 8 h., 15 h. 07 ; Montpellier, arrivée : 10 h. 36, départ 11 h. 07 ; Nimes, départ 8 h. 42, 18 h. 50 ; Avignon, arrivées : 9 h. 55, 13 h. 31, 20 h. 02.

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

Grâce à ses Usines intactes. . . . .
. . . à ses méthodes de fabrication modernes. . . . .
. . . à son matériel renouvelé. . . . . la Société

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R L. Capital 7 millions de francs, AMBOISE (I.-et-L.)

Inspection Régionale : 13 bis, Place St-Félix, **BÉZIERS** (Hérault). — Tél. 45-04

est à votre disposition pour vous proposer ses derniers modèles brevetés

(Adresser les demandes de renseignements à AMBOISE)

Les Grandes Pépinières du Sud-Est

(VAUCLUSE) **CARPENTRAS** (VAUCLUSE)

« Les plus beaux
PLANTS
DE VIGNES
à la source
de production. »

TÉLÉGRAMME
PÉPINIÈRES-CARPENTRAS

SIÉGE SOCIAL :
MARSEILLE
Boul. de la Liberté, 35

ADRESSER
toute la correspondance à
CARPENTRAS

C'est aux GRANDES PÉPINIÈRES du SUD-EST
que nous devons
nos plus belles grappes

PLANTS
GREFFÉS-SOUDÉS
PLANTS RACINÉS
BOUTURES
PRODUCTEURS
DIRECTS

TÉLÉPHONE
162 CARPENTRAS

MAISONS AUTONOMES A

ALGER
1, Rue de Mulhouse, 1

TUNIS
16, rue d'Angleterre, 16

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

SAUVEGARDE
PRODUITS SPIC
DE VOS RÉCOLTES

ARSÉNIATE DE PLOMB PUR Salvator **98/99**

Traitements d'Hiver
de la Vigne et des Arbres fruitiers
par le **PYRALUMNOL** et le **SPICANTHROL**

OLAGRUME -- BOUILLIE SULFOCALCIQUE

Mouillant et Adhésif
ADHÉSOL concentré sans Mousses

Vinification Rationnelle
par la **SOLUTION SULFUREUSE PHOSPHATÉE**
"SPIC"

Tous Produits Insecticides, Anticryptogamiques et Œnologiques

SOCIETÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, ue ollot, **MONTPELLIER** - Téléphone 60-60

TRAITEZ vos
Arbres fruitiers
en hiver comme
au printemps avec
les PULVÉRISATEURS
VERMOREL
Villefranche s/s. Rhône
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE
8.000.000 DE FRANCS
notice sur demande

CUBEROL "V"

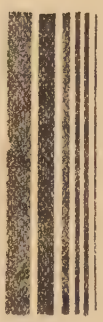
Poudre Insecticide à la

ROTENONE

pour lutter contre l'EUDEMIS et la COCHYLIS

UNION MUTUELLE DES PROPRIÉTAIRES - 20, rue Gasparin, **LYON**

Quand vous écrivez



A nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE

Montpellier —◇— **Villefranche-sur-Saône**

Pour la Reconstitution de vos vignobles

Toutes les variétés de vignes Américaines greffées - Producteurs directs - Boutures

— **Premier choix au meilleur Prix** —

Adressez vous dès aujourd'hui aux :

Pépinières MAZET Germain

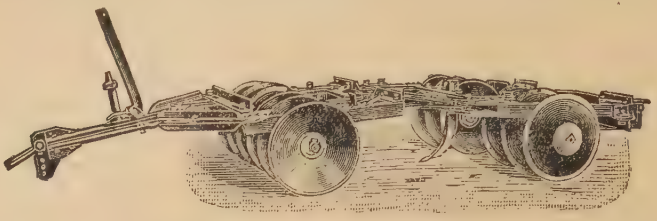
PÉPINIÉRISTE - RÉCOLTANT

UZÈS et SANILHAC (Gard)

CATALOGUE GRATUIT

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 - GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A SAINT-CÉZAIRE (GARD)

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourriseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV^e^)
Demander la notice gratuite

SARMENTS DE VIGNE

SEIBEL 7053, 8745, 11803, 10096, 10868, etc.
S.-V. 12.375, 18.315, 18.402, etc.

Sommes acheteurs
Paiement comptant. Faire offre

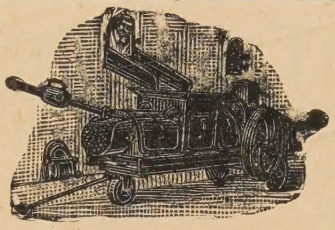
PÉPINIÈRES DAVODEAU
VARADES (Loire-Inférieure)

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs
FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Extrait du Sol français

le

SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garantie : **30** p. 100 de soufre libre
Finesse : **95** p. 100 passant au tamis 200

protège la vigne française contre l'oïdium

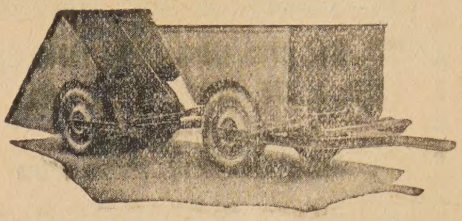
SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES et d'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue Georges-V, PARIS -- 18, avenue Foch, NARBONNE

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"



Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.
Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,
— **CASTELNAUDARY** (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : **Paul VALENTIN**, 139, r. Sadi-Carnot, **ALGER** ; 16, bd Lescure, **ORAN**

Toutes Variétés de Vignes

•

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

▼

EXPORTATION

E. LEMERLE

67, Route de Clisson, 67

NANTES

Loire-Inférieure

Ne perdez plus de LAPINS

Ne perdez plus de VOLAILLES

Méthodes pratiques, nouvelles
— efficaces et économiques —

:: Notice nº 9 et renseignements gratuits sur demande :

Laboratoires Avicoles du Docteur O.-G. LISSOT
PACY-sur-EURE (EURE)

BALAIS DE BRUYÈRE, confection soignée, façon dite **cave**, cantonnier; puis façon dite **atelier**, intérieur en bruyère plus fine. Echantillonné par **dix balais**. Ecrire VARD. Bruyères, ORANGE.

CARAMEL MENEAU, colorant garanti pur sucre. Anciens Etablissem^ts MENEAU, 25, rue Mathieu à **Bordeaux**.

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

TOUS LES PRODUITS

POUR LA PROTECTION DES CULTURES ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Spécialistes des poudres insecticides à base de ROTENONE

Mines de Soufre d'Apt

(les seules en exploitation dans le Vaucluse

REPRENNENT LEURS FORMULES D'AVANT-GUERRE

Siège social : 15, rue du Pont à ARLES (B.-d-R.)

C. Ch. Post. : **311-56 Marseille** — Téléph. : **2-16** et **6-66** — Télégr. : **SULFUROL-ARLES**

O.P.L.

OPTIQUE ET PRÉCISION DE LEVALLOIS

Bureaux de PARIS, 4, rue Scribe (IX^e^)
Tél. Opéra : **49-51**

RÉFRACTOMÈTRE O.P.L. pour Jus de raisins

Nouveau modèle — Graduation de 0 à 45 %, en demi-degré
Disponible immédiatement

Permet de mesurer rapidement :

la richesse saccharine (pesage des moûts)
l'enrichissement en sucre
le contrôle de la vinification

(prix et notice sur demande)

A. BERTAUD, agent exclusif pour la France et l'Afrique du Nord :
22, boulevard Françoise-Duparc, MARSEILLE (B.-d-R.) (Téléph. Garl. 61-91) —

1846 - 1946

DEPUIS CENT ANS

les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

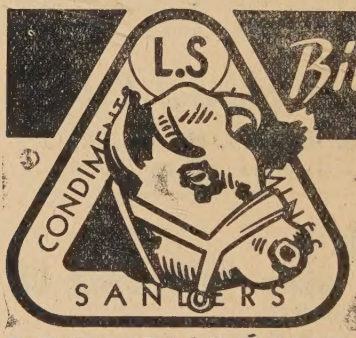
sont au service de

l'Agriculture française

INSECTICIDES

ANTICRYPTOGAMIQUES

ENGRAIS



Bien plus de lait

PROVENDÉINE SANDERS

Vos vaches vous donneront plus de lait en mélangeant à leur ration la PROVENDÉINE SANDERS. Leur lait sera plus riche, leur lactation plus longue et plus régulière. Les jeunes seront plus précoces et plus sains en leur donnant régulièrement la PROVENDÉINE. Elle leur apporte toutes les vitamines indispensables.

POUR VACHES LAITIÈRES

MOP Sanders, Boîte postale 1, CARCASSONNE

Conseil d'Administration : MM. E. Vermorel, F. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard, A. Cousin, Ch. Déhan.

Le Directeur de la publication : P. Degrully. Abonnés actuels : **4.800.** Tirage moyen normal : **7.800.**